ANNO SECONDO — N. 26 SABBATO 23 SETTEMBRE 1843

FOGLIO SETTIMANALE

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA'
AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

—

INDUSTRIA AGRARIA

—

DEL MIGLIORAMENTO DELLE RAZZE NEGLI ANIMALI DOMESTICI

(Fine dell'Articolo Secondo)

Lo scopo del miglioramento delle razze è di correggere i difetti di una razza ottenendo e perpetuando le qualità che si debbono desiderare; quindi allorchè una razza d'animali ha posseduto a un alto grado per parecchie generazioni le qualità che cercasi di ottenere, e che se ne ha estirpato ogni tendenza a produrre qualità difettose, si può riguardarla come radicalmente migliorata, e si può dedicarsi con sicurezza alla sua educazione.

Egli è indubitato che qualunque razza si può migliorare accoppiando i maschi più perfetti alle più belle femmine. Non bisogna dunque risparmiare nè fatiche, nè spese per procurarsi gl'individui più perfetti delle migliori razze, avvertendo però che bisogna cercare quelle razze che meglio convengono ai nutrimenti che produce il paese in modo di venir pagato al più caro prezzo possibile di tutto ciò che si fa consumare dagli animali, coi loro prodotti in latte, in carne, o in lavoro. Quindi bisogna studiar bene le razze, bisogna sperimentarle, e trovata quella che conviene, si dee scegliere in essa gli individui più ben formati, e meglio dotati delle qualità desiderate. Così si creeranno delle razze adattate al paese, e che non degenereranno colla stessa facilità di quelle che si ottengono con tori forastieri.

Allorchè però si è ottenuta così una razza superiore, resta a sapersi se torni meglio perpetuarla, accoppiando individui della stessa famiglia, o individui della stessa razza ma di famiglie diverse, o finalmente individui di razza differente.

Secondo il già citato Sir John Sinclair, l'accoppiamento *interno (in-and-in)* cioè la copula fra animali del più prossimo grado di parentela, non è una buona pratica,

perchè a lungo andare la razza degenera in vigore e in attività, e finisce col divenire infeconda. Nondimeno ciò non impedisce che un allevatore possa tirare un assai vantaggioso partito da una famiglia, la cui varietà si riguardi come preziosa; non si tratta per ciò che d'incrocicchiarla giudiziosamente, invece di accoppiare i padri o le madri coi figli. In tal caso conviene procurarsi dei maschi da altre mandre della medesima razza, o di una simile. Fu osservato che queglino che impiegano sempre i montoni nati nel loro ovile, hanno in generale le più cattive greggie, e che un cambio di maschi è reciprocamente vantaggioso.

Egli è dunque meglio proseguire il perfezionamento, impiegando individui della stessa razza, ma di altra famiglia. Quando le diverse famiglie d'una stessa razza sono state mantenute alcun tempo in situazioni diverse, e che alcune differenze leggere sonosi fra esse stabilite per l'effetto dell'influenze dei climi, dei terreni, e del trattamento, si è riconosciuto essere utile di permutare i maschi affine di fortificare le buone qualità, e di rimediare ai difetti di ciascuna famiglia.

Quanto poi al metodo d'incrocicchiare due razze distinte, delle quali una possede le qualità che si vogliono ottenere, o è esente dei difetti che si vogliono correggere, questo esige un grado di giudizio e di perseveranza che s' incontra assai di rado. In generale da siffatti miscugli risultano delle grandi differenze individuali, e si riconobbe sovente che non si potea fidar molto in alcune razze di bestie cornute prodotte in questa maniera, benchè sembrassero riunire delle qualità eccellenti.

Si provò talora d'impiegare all'incrocicchiamento dei maschi di una razza più grande, proveniente d'altro paese, coll'intendimento di accrescere la statura della razza originaria. Ma simili tentativi non devono esser fatti che colla massima precauzione, perchè si può fare un male irreparabile con una pratica erronea seguita in grande. Quando una razza particolare d'animali ha abitato un paese da secoli, si può presumere che la costituzione della razza è adattata al suolo ed al clima. Per conseguenza ogni tentativo per accrescere la grandezza di questa razza, senza migliorare il nutrimento che ha tanta influenza sulla corporatura degli animali, è un vano sforzo per contrariare le leggi della natura. Man mano che questa razza va crescendo di dimensioni per gl' incrocicchiamenti (se il nutrimento e le cure rimangono le stesse) le sue forme si deteriorano, divengono men vigorose e più soggette alle malattie. Il solo mezzo giudizioso di accrescere la statura e il volume degli animali d'una data razza, si è quando sono stati incrocicchiati con razze migliori, di dar loro, soprattutto in gioventù, un nutrimento più abbondante o di miglior qualità di quello che riceve ordinariamente la razza del paese. In tutti i casi, quando lo scopo proposto è l'aumento di volume del corpo, la razza incrocicchiata deve essere meglio nutrita della razza originaria. Talvolta il prodotto del primo incrocicchiamento, senza impiegarne i maschi o le femmine alla riproduzione, è più profittevole che la razza pura; ma se si continua l'incrocicchiamento si troveranno nei prodotti molti animali inferiori. Gli è perciò che si avranno vantaggi più permanenti, migliorando una razza già stabilita, con una scelta giudiziosa degli individui.

Quanto all' età in cui hassi a cominciare l'accoppiamento degli animali, una vacca, secondo Sinclair, non deve in generale figliar prima di tre anni. Si può cominciare a impiegar il toro a 14 o 18 mesi; esso mostra allora molto vigore, che si comunica ai suoi prodotti. A due o tre anni i tori divengono spesso cattivi, e si ammazzano. Alcuni per altro pretendono che i prodotti di un toro migliorino generalmente fino a che esso abbia raggiunti i 7 e gli 8 anni, ed anche fino che la vecchiaja non lo indebolisca: ma questa dottrina non s'accorda coll'esperienza dei più famosi allevatori.

Vuolsi riguardare come regola gene-

rale nell'allevamento del bestiame, che le madri abbiano a figliare nella stagione dell'anno più opportuna, perchè i giovani animali ricevano in abbondanza un nutrimento confacente.

Un'altra regola, nella educazione delle bestie lanute, si è di non mai determinarsi sulla scelta delle pecore da darsi a un eletto montone prima d'aver esaminato gli agnelli che da questo furono prodotti l'anno precedente. In questo modo si riconoscono le perfezioni o i difetti particolari alla di lui progenie, e si fa conseguentemente la scelta dei montoni. Con queste attenzioni, e scegliendo con cura gli agnelli, rigettando tutti quelli che sono dubbii, si conserva una greggia in uno stato costante di progressivo miglioramento.

Si dee pure osservare come terza regola, nella scelta dei maschi, di non prendere il più debole, benchè le sue forme siano le più perfette; perciocchè continuando su questo piano per alcune generazioni, è facile presumere che la razza s'indebolirebbe paragonata a quella che venisse prodotta dall'ordinario processo della natura, secondo il quale, i maschi più forti, soprammontando i deboli, sono soli impiegati alla riproduzione della specie.

Fa di mestieri eziandio notare che ogni difetto esistente in una razza, non solo si trasmetterà ai discendenti, ma tenderà anche ad accrescersi; poichè la propensione a questo difetto sussisterà nel padre e nella madre, i quali discendono l'uno e l'altro immediatamente dall'individuo che l'ha propagato. Questo difetto può riferirsi alla statura, alle forme, alla costituzione, alla disposizione a ingrassarsi più o men presto, con più o meno quantità di alimento ec. Secondo la natura di questo difetto originale, la razza produrrà degli animali d'un ingrassamento poco vantaggioso, o d'una salute poco robusta.

Insomma, conclude Sinclair, l'arte di migliorare le razze è utilissima, e suscettibile di perfezionamenti quasi illimitati; ma esige tale attenzione, e importa tante spese che non si può sperarvi grandi progressi senza liberali incoraggiamenti, e senza che i prodotti di tante fatiche sieno pagati ad altissimi prezzi.

Quando si pensa che in Inghilterra i tori si affittano dai 100 ai 630 fiorini per una stagione; che il Conte di Leicester pagava 105 fiorini l'una tutte le vitelle che provenivano dalla razza di Bakwell; che quando Mons. Fowler morì, i suoi tori e le sue vacche di questa razza furono vendute da 1000 a 2100 fiorini per testa; e che, per andare alle corte, il famoso toro denominato Hubback, che di 10 anni pesava ben 3080 pfund (metr. lib. 1724) fu venduto per 20,000 fiorini, allora si concepisce facilmente come gl'Inglesi abbiano spinto il perfezionamento delle razze sino a un termine che ha quasi dell'incredibile.

ECONOMIA PUBBLICA

STATISTICA COMPARATIVA DELL'AGRICOLTURA DELLA PROVINCIA DI UDINE

Memoria letta nell'Accademia di Udine il 19 Febbraio 1843 dal socio ordinario GIUSEPPE *q.m* DIONISIO FABRIS.

(Continuazione e fine)

Ora parlerò dei nostri vini. Vedemmo nei passati tempi elevarsi il prezzo di questo genere per gli estraordinarj consumi che le armate stanziate e di passaggio ne facevano. Allettati i possidenti da questa favorevole circostanza si diedero con alacrità a moltiplicare le viti, ed in alcuni distretti a migliorare le qualità inferiori, sostituendo il refosco, corvino, e cividino, uve, le quali commiste colle dovute proporzioni, costituiscono l'ottimo vino, di maniera che il prodotto si è sensibilmente accresciuto ed in complesso migliorato.

Ma rientrati poi nella via ordinaria di pace, cessati i consumi estraordinarj, il genere sovrabbonda, ed il prezzo è degradato, tenendolo molti possidenti nelle loro cantine invenduto. Questa degradazione di prezzo nuoce non solo al possidente, ma ben anche ai buoni costumi, ed alla morale del basso popolo, per l'abuso in cui cade.

Trieste ha diminuite le domande, e le poche che si vanno facendo vengono sod-

disfatte dal basso Friuli illirico. La vicina Carintia sola fa qualche acquisto di alcune qualità nei Cogli, e perciò circoscritto il consumo nell'interno non può formare un oggetto di attività, non arrichisce il paese, a meno che migliorando le qualità, come benemeriti enologhi han suggerito, non si arrivi a sfogarlo all'estero, rendendolo suscettibile alla navigazione. Voto fin ora non mai realizzato.

A fronte di ciò molti possidenti, nei loro calcoli mettono in avanti il prodotto del vino, in secondo le granaglie, ed altri generi: principio falso in agricoltura, ed inverso.

Se dal basso prezzo a cui è disceso il vino vi si difalchino le spese inerenti, il capitale, e l'acconcio degli arnesi vinarj, i guasti, le acidità, la muffa a cui vanno soggetti, la condotta e ricondotta delle botti (costume barbaro nella sola nostra Provincia usitato), ed i fidi agli osti per lo più pericolosi, si avrà un ricavo netto assai limitato.

Non intendo con ciò (il cielo mi guardi) di screditare o trascurare la vite, ma la vorrei solamente limitata. Si osservano con frequenza ed in gran numero dei filari distanti l'uno dall'altro di soli dieci o dodici vanezze, o porche: io opino che levando uno sì, l'altro nò di questi filari, si avrebbe con poca differenza la stessa quantità di vino. Diffatti diradati ed allontanati i filari, dominando maggior ventilazione, soleggiamento, e minori nebbie, l'uva si conserverebbe nel suo nascimento e nella fioritura, solita a cadere pell'ingombro di folte piante.

Nelle nuove piantagioni da farsi all'uopo sarebbe da tenersi il medesimo metodo non meno distanti di 20 a 25 vanezze l'uno dall'altro.

Il risultato della proposta diradazione, ove il caso lo comporti, sarebbe di ottenere una terza parte di più di granaglie, formentone particolarmente, nonchè l'opportunità, e lo spazio per estendere i prati artificiali. In agricoltura come in ogni altra cosa, il calcolo del tornaconto deve esser la guida dell'operare, e qui non è certamente errato, anzi la necessità di accrescere questi prati artificiali si fa sempre maggiore per riparare al dissodamento che in molti luoghi vien fatto di prati naturali per dar luogo ai grani, nonchè per l'ingrandimento giornaliero delle Risaie.

Gigantesco progresso hanno avuto le piantagioni dei mori. Argomento il più importante fra tutti gli altri per i vantaggiosi suoi risultati.

Indietreggiando l'esame agli ultimi tempi della Repubblica Veneta, e del dominio austriaco, i filandieri erano tenuti pagare ducati effettivi undici per ogni fornello, limitato il tempo della filatura a soli 50 giorni, e volendo proseguirla dopo questo periodo, il filandiere doveva pagare altri ducati undici. L'effetto di questo mal inteso regolamento finanziario portava l'inconveniente di affrettare il lavoro, il cui filato non poteva non riuscire grossolano, ineguale e sporco.

L'esportazione inoltre all'estero delle sete greggie, colla vista di favorire la mano d'opera del paese nella riduzione delle trame ed orsogli, era proibita. Il numero dei fornelli che a quell'epoca si mettevano in attività si calcolavano in via approssimativa essere Num. 1500 a 1600 i quali davano di filato in ragione di libbre sottili venete 100 per cadauno, e quindi libbre 150 a 160 mila all'anno.

Con questa misura prosegui per molti anni fino al 1807; a quest'epoca cominciarono ad estendersi lentamente le piantagioni dei mori; crebbero poi verso l'anno 1815, epoca della pace generale, e proseguirono sempre più dopo che i periti del Censo ebbero assunto il grado della terra, ed il numero dei gelsi, che in allora si trovavano, dimodochè da libbre 150 a 160 mila di seta, che per l'addietro, come vedemmo, si faceva, nel decorso anno 1840 la Provincia produsse lib. 397,856, nel 1841 lib. 400,629, e nell'ora decorso 1842 fu portata a lib. 433,301, così constando dai rapporti fatti da' rispettivi Commissari Distrettuali alla Camera di Commercio.

A conoscere però per avvicinamento la vera forza produttiva della Provincia costituita fra gli attuali suoi confini in questo articolo, si devono sottrarre quelle quantità di bozzoli, che da diversi Filandieri vengono acquistate nei villaggi illirici limitrofi, e negli altri lungo la Livenza e la Piave, appartenenti alle Provincie Trevigiane e Venete, le quali in via approssimativa sono calcolate a libbre 150 mila.

Laonde le suddette esposte quantità annuali vanno ad essere minorate rispettivamente e proporzionatamente dell'equivalente seta lib. 21 mila.

Una circostanza singolare si è veduta, che nel mentre il prodotto della seta cresceva in quantità, il prezzo medesimamente si elevava, ciò che è in ragione inversa al corso ordinario de' generi, il cui

prezzo decresce in proporzione della maggior quantità.

Infatti nel 1807 fino al 1815, il corso si mantenne dalle lire 20 a lire 22 venete. Da quest' epoca in poi aumentò a gradi, oscillando fra le lire 25 a 30, quantunque si fosse quasi raddoppiato il prodotto, ed in alcuni anni fu spinto fino a lire 39; ciò devesi attribuire alla crescente popolazione, al lusso introdottosi in tutte le classi, ed all' essersi quest' articolo aperte nuove vie di sfogo nominatamente nell' America. Questo fatto sia d'incoraggiamento a quei timorosi che sono restii, e che si astengono dal piantar mori sul dubbio, che dalla grande quantità delle già fatte piantagioni, ne risulti il decadimento dei prezzi fino a non trovare il tornaconto.

Ciò non è verosimile per le addotte ragioni, ma se anche si avverasse questo temuto decadimento in qualche parte, la nostra Provincia dovrà nulla meno nel suo interesse mai sempre coltivare questa importantissima industria, per la quale quasi esclusivamente ci entra il numerario estero, e che può a buon diritto chiamarsi una miniera aurifera. Anzi in questo senso per prevedere e provvedere il caso della decadenza del prezzo, come si è infatti verificato da qualche anno, per effetto delle ultime crisi commerciali, il calcolo esige di continuare sempre più le piantagioni dei mori, onde colla maggior quantità del prodotto nasca il compenso del minor prezzo, che potrebbe succedere.

Si è aumentata, come abbiamo dimostrato superiormente, la quantità della seta dalle lib. 160 mila, alle lib. 412 mila circa, ma nella qualità siamo in generale molto al disotto del perfezionamento, a cui è portata nella Lombardia, nel Piemonte ed in Francia; se si eccettuino alcuni benemeriti nostri filandieri, fra quali nel concorso di quest' anno si distinsero li premiati sigg. Mattiuzzi, Frisacco, Sinigaglia e Centasso, che colla loro diligenza, e studio nella scelta dei bozzoli, nell' esatta uniformità del filato, e colla maggior sua consistenza, e nettezza ottenuta dal migliorato meccanismo chiamato *Sans-Marias*, sono arrivati ad eguagliare le più belle sete de' sunnominati paesi in finezza, eguaglianza e lucidezza; e ciò che è importantissimo, messe alla prova dell' incannaggio hanno dato un tenuissimo calo di oncie 6 a 9 in lib. 100, mentre per lo passato quel medesimo filato, dava un calo di libbre 8 a 12 per cento.

Ecco per tanto come a merito della diligenza, e di qualche spesa maggiore nella mano d' opera sempre utile al paese, si è dato un valore addizionale alla seta col maggior prezzo ricavabile, essendo stata venduta dal primo premiato sig. Mattiuzzi, avente il titolo di danari 10-11, a venete lire 34, mentre il corso delle comuni si reggeva dalle lire 27 a 28, dappoichè il compratore mette a calcolo non solo la finezza, ma ancora il vantaggio di avere lib. 8 a 12 di seta, in luogo di lib. 8 a 12 di stracci, effetto della eguaglianza, e della consistenza del filato.

È desiderabile pertanto che l' esempio dei pochi sia imitato, e generalizzato dai molti filandieri, e così operando, le nostre sete saranno tenute all' estero in credito, e con più pronto ed utile smercio compensate.

Se fu migliorata, ed in via di progresso l' agricoltura, nella parte boschiva all' incontro siamo in stato retrogrado.

Molti boschi cedui nel piano vengono escavati per ridurli a risaje, o prati. Nei monti della Cargna parimenti quei boschi di abeti per costruzioni, e di faggio per combustibile, vanno annualmente a gran passi diminuendo, scaricando al piano, (tolti gl' impedimenti che ne rallentavano il corso) grandi masse di acque devastatrici.

Per supplire a tale difetto di legname combustibile e di costruzione, sono da raccomandarsi le piantagioni degli ontani lungo i fossi, le accaccie nei terreni ghiajosi, i pioppi nei prati, particolarmente sortumosi (sorgive), come alle sponde dei fiumi e dei torrenti, dove a milioni si potrebbero collocare o dalle limitrofi Comuni o per associazioni, e servirebbero inoltre di ajuto a tener infrenate le acque; le quercie finalmente all' intorno delle possessioni, le cui terre sono profonde a base argillosa.

Si concepiva negli ultimi anni dell' ex Regno d' Italia nella gran mente di Napoleone il pensiero di piantare a bosco di quercie tutta la spiaggia del Mare, cominciando da Aquileja, e progredendo fino a Ravenna. Decretò desso il modo ed i mezzi: mancògli il tempo all' esecuzione, ed il progetto per la grand' opera cadde con esso lui.

Ho esposto superiormente i progressi fatti nei varj suoi rami dalla nostra agricoltura. Ove si confronti colla condizione, in cui si trovava all' epoca 1807, non si può disconoscere essersi invero fatto molto: ma si deve con rammarico egualmente convenire, che moltissimo resta a fare ancora.

Tanti sono i lumi, e gl' insegnamenti che uomini filantropi e benemeriti hanno sparso coi loro scritti, che dovrebbero convincere ogni possidente ad adottarli; pure i più restano indolenti e stazionarj, lasciando tutta la cura agli ignoranti loro gastaldi e coloni.

Osservasi che i prati artificiali non sono ancora generalizzati, e portati a tale ingrandimento da formare parte della rotazione agraria, a motivo, in alcuni luoghi, della troppa frequenza delle viti; poco estese poi le piante oleifere, così il modo di aumentare, e migliorare li concimi; pochissimi infine o nulli i sovesci tanto utili a sussidio dei detti concimi. Il territorio avrebbe altresì la capacità di contenere altrettanti mori dei già piantati senza portar nocumento ai grani, collocandoli sui cigli dei campi, lungo le strade postali e comunali, nei campi nudi, e nei comunali che vanno ad essere messi in vendita per ultima sapientissima sovrana disposizione.

Laonde nella mancanza in cui ci troviamo di una scuola tecnica e pratica di agricoltura a formare dei buoni gastaldi ed agricoltori, nè conoscendo io alcun Parroco che si presti ad istruire i suoi soggetti, come sarebbe desiderabile, sia per difetto di zelo, o per essere dessi in opposizione d'interessi coi nuovi principj introdotti in agricoltura, troverei a mio vedere utile e conducente allo scopo, che i proprietarj, i quali ordinariamente tengono in economia una braida detta di casa, volessero mettere in atto pratico i metodi suggeriti: la qual braida servirebbe di tipo e modello ai coloni, la cui mente pertinace non con dottrine, ma col solo esempio e coi fatti si può giungere a persuadere, obbligandoli poi nelle rispettive loro colonie ad adottarli, e seguirne l'esempio.

È pure dolente a chi sente amor di patria e de' suoi simili, il vedere con quanta tardità e stento, si muovono le volontà di coloro che potrebbero vantaggiare se stessi ed altrui. Ci rimane però la speranza che il tempo, le convinzioni, ed il comune interesse produrranno l'effetto bramato, di portar cioè la nostra agricoltura, per quanto lo comporta il suolo, al maggior possibile miglioramento, scopo unico a cui mirano i voti nostri.

COSE PATRIE

Associazione alla Litografia la Madonna Addolorata, *a vantaggio della Casa delle Derelitte.*

Tutti coloro che avran letto in questo giornale i varii articoli del Co. Prospero Antonini risguardanti *l' insegnamento tecnico nella Provincia del Friuli*, avranno veduto che pochi sono gl' istituti, che alcuni adottarono que' miglioramenti richiamati dai bisogni presenti, altri sono appena istituiti e de' quali è da congratularsi con la patria comune per il bene che cerca di diffondere nelle classi più bisognose. Siamo al principio delle nostre istituzioni morali-industriali, e vi vorranno molti dispendj, e molti incitamenti prima che raccoglierne i frutti; ma il buon volere nei Friulani, e negli Udinesi specialmente, non verrà meno, e speriamo che vorranno anzi sempre più animare e promuovere l'opera santissima. Quando si ponga mente che la carità pubblica ponendo intera fiducia nella pietà del P. Carlo Filaferro dava poco manco di dugento mila lire per fondare la Casa delle Derelitte; quando si pensi che oltre dugento povere fanciulle ricevono educazione, si maraviglierà non poco, e ognuno dimanderà donde i proventi ai tanti bisogni? Negli scritti del Co: Antonini sono indicate le risorse, e le spese; ma queste vincono quelle di molto; essendo la rendita di lire 1800.00 e la spesa in lire 14,600.00 alle quali sopperisce l' industria della Casa stessa e le offerte de' generosi; per cui onde il Filaferro possa veder prosperare quell' Istituto, e provvederlo di valevoli mezzi coi quali continuare e vieppiù diffondere la beneficenza, ch' è suo scopo, devesi soprattutto adoprarsi affinchè non ne manchino i proventi, che son pochi, e non esigere dal buon uomo che più s' affanni anche in questo cruccio che già ne ha abbastanza e troppi nella cura di conservare il regolar esercizio nella beneficenza ivi praticata.

Egli è costume presso gl' Italiani, per soccorrere gl' Istituti di beneficenza, di chiamare in soccorso la carità di tutti con lotterie, con accademie, con feste, e con molti altri mezzi; nè noi disprezziamo queste vie, anzi, siccome tendenti a fine buonissimo, altamente lodiamo. Ma perchè non vorrassi ricorrere a quelli che ci somministra la religiosa pietà? Facciamo noi pure ciò che si fa in Francia: si dedichi un giorno dell' anno ad una religiosa festività, e qualche distinto oratore inviti con questo mezzo la carità a largire i suoi benefizj sull' edifizio dell' e-

ducazione civilizzatrice e cristiana, e un nuovo fonte si aprirà di pietà e di beneficenza. Imitiamo intanto un generoso Anonimo che ci offre un nobilissimo mezzo per venire in soccorso della Casa delle Derelitte, aprendo un'associazione alla nuova litografia di Filippo Giuseppini *la Madonna Addolorata*.

Chi è fra noi Friulani che non ammiri il potente ingegno del pittore Giuseppini? La terribil scena del Diluvio fu opera, non che stimata, altamente lodata. Ora egli dipinse la Vergine Madre che conscia del duro prezzo che la salute degli uomini dovea costare all' Unico suo, presa da un profondo e però tranquillo dolore, guarda i simboli della passione, e riunisce i suoi propri tormenti a quelli infiniti di Cristo. » Questo quadro, ripeterò le parole del ch. Dall' Ongaro, piacque a quanti lo videro, e più efficacemente che agli altri, ad un Benefattore della Casa delle Derelitte in Udine, che volle vederlo moltiplicato per mezzo della litografia, a vantaggio della pia Casa medesima. E vi affidò la cura al pittore, con ottimo accorgimento; perchè nessuno poteva meglio di lui trasportar sulla pietra questa figura ammirabile della Madre Addolorata.

E qui ci corre l' obbligo di lodare codesto Anonimo generoso, perchè trovò la maniera d'incoraggire ad un tempo l'arte, premiare l' artista, propagare un lavoro fecondo di pii sentimenti, e sovvenire ad una pia e veramente benefica, ma povera Istituzione ».

Noi quindi, per l' uffizio stesso di questo giornale, che tende con ogni mezzo a promuovere il miglioramento delle classi operaie, raccomandiamo ai generosi nostri soci di concorrere ad aiutare questa Istituzione povera bensì, ma ad ogni cuore ben fatto interessante, col firmare la scheda relativa, e firmata di consegnarla al distributore di questo Giornale, pel cui mezzo gli verrà pure consegnato l'esemplare della litografia libero d' ogni altra spesa fuori del prezzo fissato nel manifesto d' esborsarsi al consegnante.

Nè d' altre parole useremo per incitarvi a questa opera veramente caritatevole, perchè tutti converrete che la miseria e il vizio sono sventuratamente inerenti alla umana corrotta natura, che possono gli sforzi degli uomini dabbene temperarli, diminuirli, non spegnerli; che il verace rimedio a que' mali sta nella carità; che questa dee esercitarsi dalla religione, per impulso di virtù, non per calcolo o sistema. Il principio a cui riduconsi tutte le istituzioni, la pietra diremo di paragone, è il miglioramento morale del povero.

G. B. Z.

VARIETÀ

SULLA SOCIETA'

OR ORA FORMATASI A PISA PER FORMARE DE' VINI A MODO DEI MIGLIORI FATTI DAGLI STRANIERI.

(Estratto dal Foglio di Verona 21 Agosto 1843. N. 100).

Cesare Cantù nella Gazzetta di Milano del 4 Agosto parlando della Società che si è formata a Pisa per fare de' vini a somiglianza de' migliori vini forestieri, consiglia, che essendo riuscite a mal fine si fatte opere, giovi badare assai che governi quest' affare un uomo capace da tanto; affinchè non si debba dire anche questa volta, che va chimerizzando chi si propone di fare de' vini italiani, a modo de' migliori fatti dagli stranieri.

Il Cantù da quell' uomo molto considerativo ch' egli è sopra ogni cosa, ha dato anche su ciò un ottimo consiglio, che se non sarà seguito, farà gettar denaro, tempo, e roba a quella Società di Pisa.

A dimostrazione e appoggio del pensiero del Cantù, giova mettere in chiaro praticamente da prima, *le cagioni onde in questa imitazione si abbia fatto male infino ad ora*; poi: *si dichiarerà se si possa far bene*: e per ultimo *si dirà come si debba riuscire a fare de' vini italiani a modo de' migliori fatti dagli stranieri.*

Per quanto sieno ben fatti i vini comunali in Italia, che in vero da poco in qua si sono d' assai migliorati, tutti sentono, e specialmente le persone dilicate, ch' essi non confortano la testa, senza turbazione di essa e dello stomaco; quando invece i migliori vini forestieri, non solamente sono piacevoli, ma molto salutari: e perciò sono assai richiesti, e pagati a man piene allo straniero. Per questi motivi si gareggiò anche in Italia a far de' vini imitanti i forestieri; ma *devesi dire col Cantù, che non se n' ebbe buon successo*: e ciò fu perche era così poco conosciuta l' arte di fare que' vini, che i principali precetti di essa, erano fondati in su due sperticatissimi errori. Si aveva osservato che i vini forestieri preziosi, sono differenti dai migliori vini usuali d' Italia, perchè sono limpidissimi, e perchè rendono un soave profumo soltanto proprio ad essi: e per imitare s' è creduto che bastasse chiarificare de' vini anche novelli, e infondervi qualche sostanza che mettesse un odore che somigliasse a quello de' vini forestieri. Ma col chiarificare i vini non vecchi abbastanza, si rendevano snervati, o sdolcinati, e di bel nuovo torbidi: coll' infondervi aromati, fiori, o foghe, o corteccie, davano un sapore medicato e disgustoso, e ben spesso guastavansi: per cui a grave danno di quegl' individui, o di quelle società che si erano messe a sì fatto lavoro, erano questi vini ributtati da ognuno; e n' erano ragionevolmente preferiti i vini comunali italiani.

Conosciute le cagioni, per cui non si seppero

in Italia fare de' vini simili a quelli fatti dagli stranieri, si dichiari in questo secondo capo *se veramente se ne possano fare.*

Senza addurre le dimostrazioni affermative, fondate in sui principii dell'arte di far vini, che per la brevità da tenere negli scritti da giornale non si possono metter qui; basti osservare che in fatto vi sono di questi vini bene imitati, e che se ne fa commercio, e sono ben pagati e celebrati. Tali sono: i vini della Svizzera, dell' Ungheria, e più di essi quelli del Reno, fatti a somiglianza dello Champagne; tali, l'Ermitage blanc ch' assomiglia al Madera, l'Ermitage paille al Tokai; e anche il Marsala in Sicilia, che dopo che una Società inglese dà il governo a quel vino, s' accosta al Madera; e se fosse un po' più abbonito e si lasciasse invecchiare di più, sarebbe migliore: e così dicasi di qualche altro vino fatto a somiglianza de' vini i più celebrati.

Chi mai potrà adunque negare, dopo questa premessa, che in Italia non si possano far de' vini a modo dei più squisiti, fatti dagli stranieri, se in terre non beate come quella d' Italia, ove ogni vite vi profitta e si rallegra; e se anche a Marsala in Sicilia, si fanno de' vini imitanti i migliori, dei quali tutti se ne fa grandissimo traffico, e sono ben pagati e celebrati?

In quest' ultimo articolo, a compimento della proposta, si passi a dichiarare *come si debba riuscire a fare de' vini a modo dei migliori fatti dagli stranieri.* Ognun s'avvede già che questo capo non può contenere tutte le regole, e le dimostrazioni necessarie a fare un perito in quest' arte; ciò nulladimeno si avrà un compendio di quanto deve essere istruito chi si vuol mettere, imitando, a fare de' vini italiani, salutari, preziosi, ben pagati, e celebrati.

Innanzi tutto è da premettere che le precipue qualità del vino, sono: la fluidezza, l' odore, il sapore, e la potenza; e affinchè un vino sia imitato bene, è necessario ch' abbia queste qualità, simili a quelle del vino forestiero prescelto a modello. A ciò ottenere, giova assai il prescegliere l' uve poste in una positura, e in una terra piuttosto che in altra; e che sieno svariate, trascelte, mature, sgranellate, e monde da ogni bruttura: giova che il mosto sia più o meno spessato o per natura, o per arte: ma più di tutto è necessario sapere in qual tempo, qual grado di calore, e qual bollitura, o gagliarda e più o meno pronta, o frenata e resa forzatamente lenta, o prolungata per più e più anni, debbano avere que' mosti, affinchè il vino fatto chiaro e vecchio, abbia fluidezza, sapore, odore, e potenza propria a quella specie di vino prezioso, cui deve somigliare.

In causa dello svariare delle stagioni, e per questo anche de' mosti, bisogna intendersi bene del come, e del quando giovi fare una mischianza di mosti o di vini più o meno spessati a ottenere le suddette qualità.

Ancora è necessario sapere quando si debba mutare e rimutare il vino, e quando si debba chiarificarlo; poichè un travasamento fatto fuori di tempo, e il chiarificare un vino che non sia già vecchio, e non si sia un po' chiarito, sono sempre cagioni che il vino si rende debole o sdolcinato, e talvolta si guasta.

Bisogna inoltre sapere come si debba chiarificare il vino, cioè: se semplicemente mutandolo e rimutandolo; se con colla di pesce, o albume d' ova; se di fiasco in fiasco come lo Champagne; se si coli, o si decanti.

Finalmente chiarificato il vino, giova assai conoscere quanto tempo, e in qual modo debba esso riposare in vasi più o meno piccoli, e in celle più o meno temperate o calde, onde esso invecchiando, e senza infondervi nulla, metta quella fragranza propria di quel dato vino, che si è voluto imitare (*).

Tutte queste regole si racchiudono in questo generale principio: che » variando modo, e tempo di far bollire i mosti, e chiarificare i vini mettendoli opportunamente a invecchiare; acciocchè essi dieno i propri e naturali odori e sapori; si fanno de' vini a modo de' migliori vini forestieri, o de' vini italiani veramente salutari e preziosi ».

Da questi brevi cenni si vede chiaro *il perchè si è fatto male infino ad ora; che si può fare, e si deve far bene;* ma che però è necessario che chi si mette all' opera di fare de' vini a modo dei migliori fatti dagli stranieri, deve essere molto istruito: e 'l Cantù s' è bene apposto, consigliando la Società di Pisa ad avere un uomo da tanto; che se non l' ha, non farebbe che imbottar sopra la feccia: e se l' avesse, vi si metta pure a tutta prova, che l' esito non può essere che propizio, vantaggioso, e celebrato.

LUIGI MORANDO DE RIZZONI.

(*) Chi vuole istruirsi un po' più su questo argomento, legga l' *Istruzione sulla causa onde i vini italiani non pareggiano oramai i preziosi vini forestieri, di Luigi Morando de Rizzoni*, stampata nel 1841 a Verona per Libanti.

GHERARDO FRESCHI COMPIL.

AVVISO

Sono invitati quelli fra i nostri associati che ancora non avessero pagato l'Annata dell'Amico del Contadino a voler rimetterci l'importo, franco di spese, diretto all' *Ufficio dell'Amico del Contadino.*

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, PASCATTI TIPOGRAFO EDITORE.